

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 9 NOVEMBRE 2025 |

Menu scolaire Self sans porc - Déjeuner

Du 03 novembre au 09 novembre

LUNDI	Salade de choux fleurs BIO Salade de haricots verts Lasagnes bolognaise Petit Moulé Nature Vache qui rit BIO Compote de poire Compote pomme abricot	
MARDI	Betteraves BIO en salade Terrine de légumes Hachis de lentilles HVE et patate douce Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris) Fruit	
MERCREDI		
JEUDI	Maïs BIO en salade Salade de pommes de terre Oeufs durs BIO piperade Haricots verts BIO persillés Bûchette mélangée Carré du Trièves BIO Fruits BIO de saison	
VENREDI	Duo de choux frais Salade verte BIO Filet de colin sauce citron Riz BIO Fromage blanc nature Petit suisse BIO aromatisé Gâteau du chef framboise et speculoos	

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, curmin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

